fri-jado

Funciones principales

- Intercambiador de calor eficiente desde el punto de vista energético
- Ahorros energéticos del 50%
- Hasta un 30% más rápido que los asadores de gas convencionales

Características estándar

- 7 Posiciones para tenedor de carne, pincho en V, cesta o parrilla
- Rotor para hasta 35 pollos (3 lbs) por lote
- Tiempo de preparación de 65 minutos*
- Rendimiento máx. en 6 horas: 360/65 x 35 = 194** pollos
- Adecuado para gas natural (G20-G25)
- 15 programas con hasta 3 pasos
- Convección para una preparación por igual y calor radiante para un dorado uniforme
- Conservación automática, programable
- 120 grados de visibilidad y atractiva iluminación halógena (generador de compra impulsiva)
- Puertas de cristal dobles en curva para un perfecto aislamiento y seguridad
- Puerta en el lado de control; puerta opcional en el lado del cliente
- Sin necesidad de conexión de agua y drenaje
- Piezas desmontables para una fácil limpieza
- Estructura de acero inoxidable de alta calidad, exterior e interior

** Los tiempos de preparación pueden variar en función del tamaño, adobo, relleno, etc.*

*** Indicación; no incluye carga / descarga*

Accesorios

- Tenedores de carne (incluidos), cestas multiusos, pinchos en V y parrillas para pollo
- Conjunto de tirador de puerta para unidad “carga trasera”
- Soporte para tenedores de carne

Opcional

- Unidad individual apilada sobre armario de conservación STW
- Unidad suelta empilada en STG eléctrico
- Unité unique empilée sur support à roulettes

Puertas de cristal dobles

7 posiciones para tenedor de carne o cesta

Panel de control

Pollo delicioso y jugoso

Rotisseries Gas

STG 7 Gas Programmable

Con el intercambiador de calor único, puede ahorrar hasta un 50% en comparación con los quemadores de gas abiertos. La combinación del intercambiador de calor con ventiladores garantiza una transferencia térmica óptima y una corriente de aire uniforme alrededor de la carne. El resultado son productos preparados uniformemente con un aspecto y un sabor delicioso.

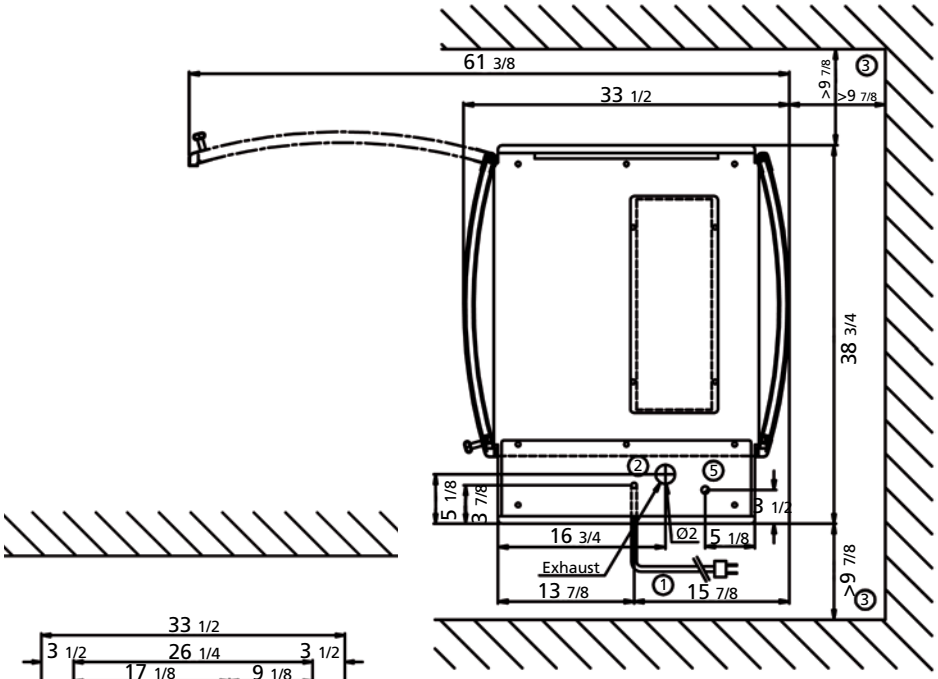
Un asador a gas ofrece una ventaja significativa sobre un aparato eléctrico: puede evitar un consumo eléctrico excesivo, con el consiguiente ahorro en las facturas eléctricas. ¡Todo lo que necesita es un enchufe monofásico de 115 V para empezar a funcionar!

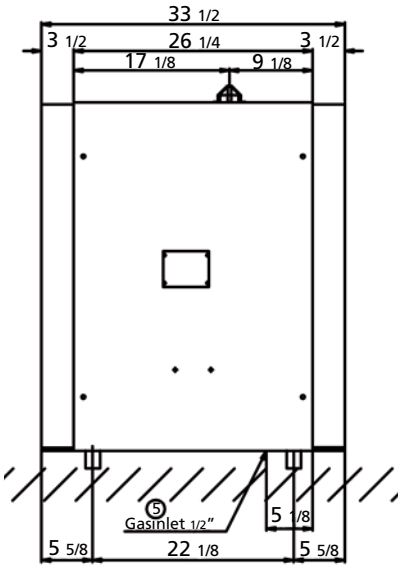
El STG 7 Gas es un asador a gas que ofrece las mismas ventajas que la versión eléctrica: una preparación rápida y controlada. La tecnología única del STG 7 Gas hace que sean hasta un 30% más rápido que los asadores de gas convencionales.

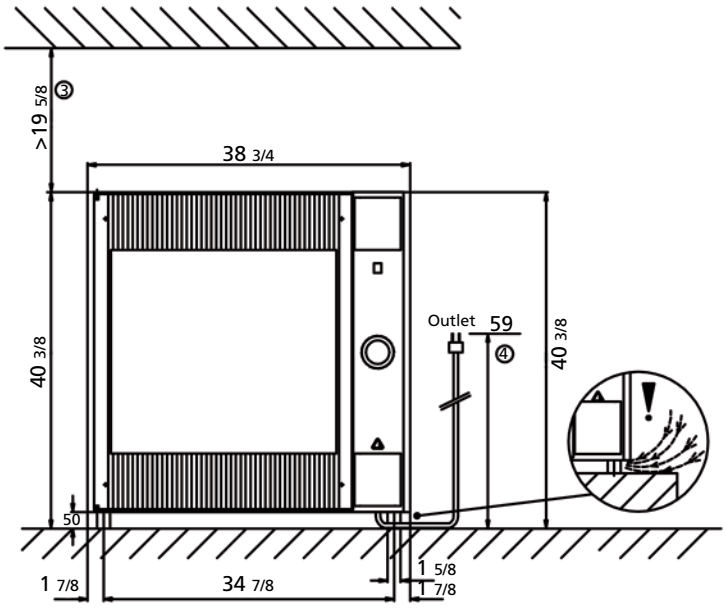
Ahorro de un 50% de energía

fri-jado

STG 7 Gas Programmable







Nº	Descripción
1	Cable eléctrico 86 5/8"
2	Abertura de escape
3	Espacio a la pared
4	Situación de toma
5	Conexión de gas

Dimensiones

Anchura	38¾"
Fondo	33½"
Altura	40¼"

Datos técnicos

Peso neto	450 lbs
Peso bruto	507 lbs
Tensión	115 V
Fase	1N~
Frecuencia	50...60 Hz
Alimentación	345 W
Potencia de gas	*
Tipos de gas	G20-25
Conexión de gas	½"
Enchufe	NEMA 5-15

** difiere en función del país*

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.

Fri-Jado Inc.
1401 Davey Road
Suite 100
Woodridge IL 60517
Toll free 877-374-5236
Fax 630-689-1424
e-mail us.info@frijado.com
www.frijado.com

STGG-USES-08032012